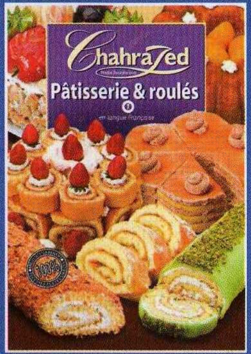
Chahrazed

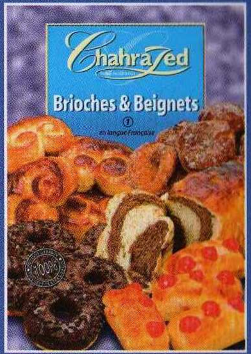
Nadia Boughalous



Cet ouvrage de recettes vous est présenté par Mme BOUGHALOUS née LANANI, mère de deux enfants.
Il comporte des créations originales, économiques et faciles à réaliser.
Professeur d'enseignement fondamental, Diplômée en pâtisserie et boulangerie.
Elle donne des cours de perfectionnement accélérés et à son actif plusieurs promotions de stagiaires.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à réaliser ces recettes.





Dépôt légal : 142-2009
ISBN : 978-9947-27-045-5

6 130663 000018 51



Edition La Plume

EDITION LA PLUME
31 Rue Ouazène Mohamed Bordj-El-Kiffan
Alger - Algerie,
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99

SABNINA 2004

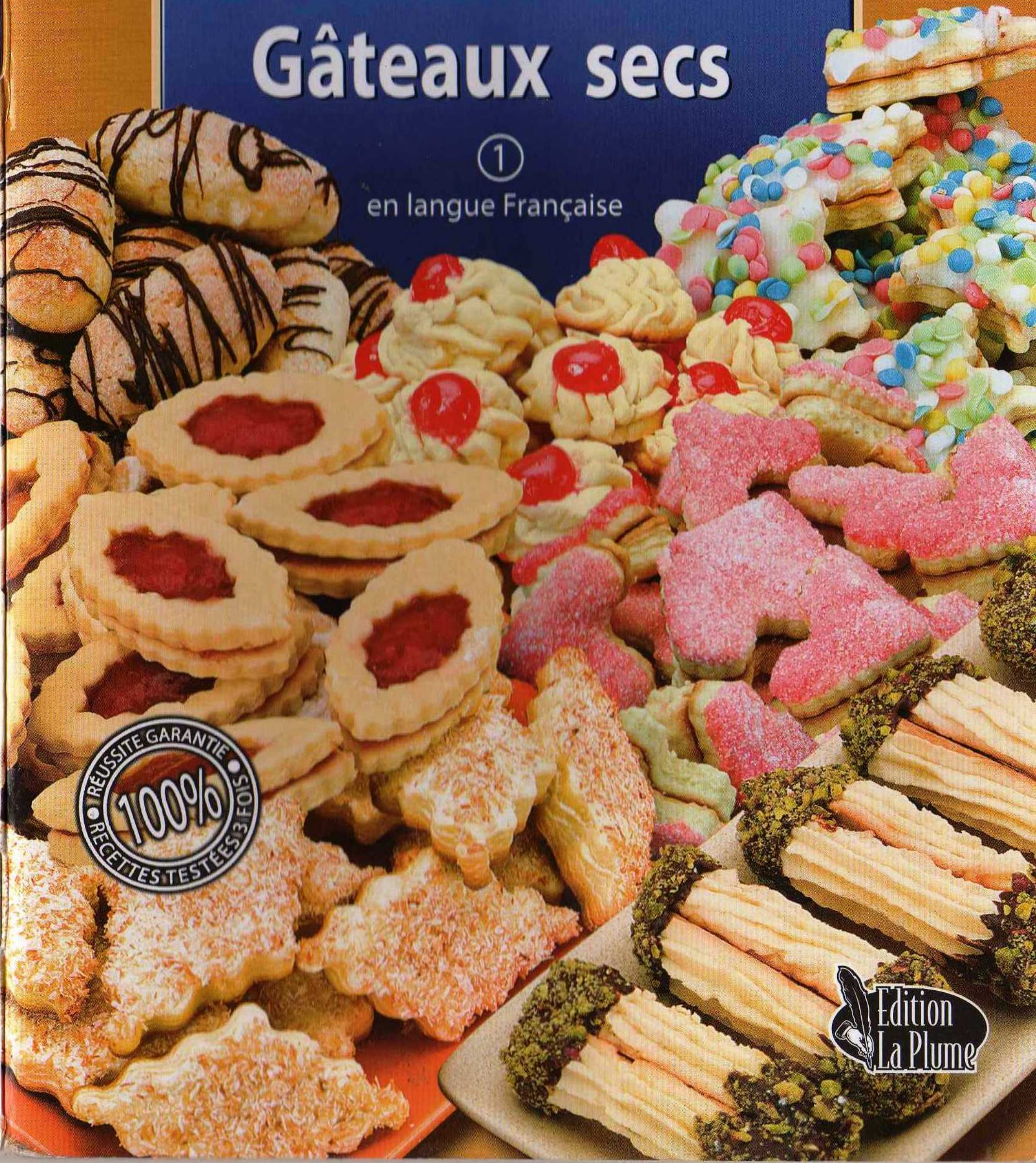
Chahrazed

Nadia Boughalous

Gâteaux secs

①

en langue Française



Edition La Plume

Sommaire



Sommaire

Gâteau au beurre et au chocolat

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 2 oeufs
- 2 verres de sucre glace
- 2 verres de maïzena
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine (SIM)

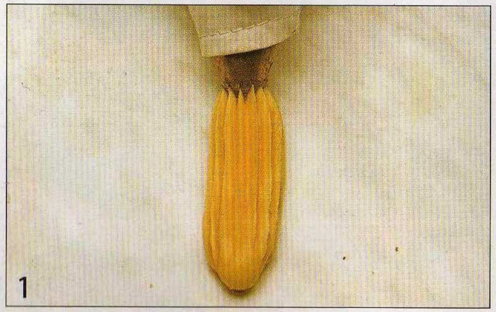
La décoration :
- 2 tablettes de chocolat noir
- Confiture d'abricot (ou gelée)
- Pistaches concassées (facultatif)

1- Préparer la pâte : à l'aide d'un batteur électrique, travailler la margarine et le sucre en pommade. Ajouter les oeufs, mélanger encore puis incorporer la vanille et la maïzena puis mélanger. Ajouter la levure mélangée avec un peu de farine et incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte très molle et lisse.

2- Huiler une poche à douille spécial petits fours, mettre la pâte puis façonner des petits bâtonnets. Enfourner à 200° pendant 15 mn.

3- Après cuisson, laisser refroidir puis coller les bâtonnets deux à deux avec de la confiture.

4- Tremper les deux extrémités dans le chocolat fondu au bain-marie puis faire passer dans les pistaches .


1


2


3


4



Les roses aux fruits confits

La pâte :	***- Quelques gouttes d'arôme d'amande douce***
- 125 gr de margarine ramollie	***- Environ 200 gr de farine (SIM)***
- 125 gr de sucre glace	***La décoration :***
- 1 œuf	***- Cerises confites***
- 1 sachet de levure chimique	

1- Préparer la pâte : dans un récipient, travailler la margarine, l'arôme et le sucre en pommade. Ajouter l'œuf, mélanger puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte très molle.

2- Huiler une poche à douille spéciale petits fours, mettre dedans la pâte puis façonner des roses et décorer avec une demie cerise.

3- Enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.


1


2



Les barquettes

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- 4 oeufs
- 2 sachets de levure chimique
- Farine (SIM)

La décoration :
- Confiture de fraise

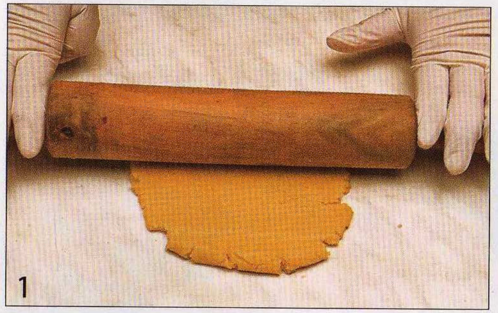
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs et la maïzena puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, à l'aide d'un emporte-pièce, découper des formes complètes et d'autres trouées puis enfourner.

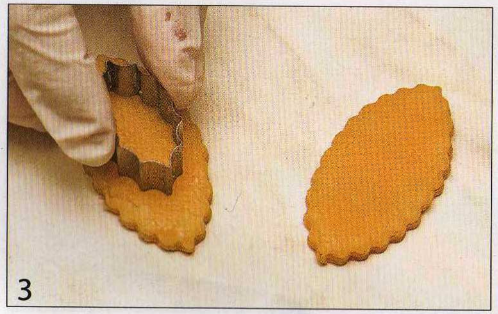
3- Après cuisson, coller une pièce trouée avec une autre complète avec de la confiture puis remplir le trou de confiture aussi.

Remarque : vous pouvez remplacer la confiture avec la gelée colorée.

- Vous pouvez saupoudrer les pièces trouées de sucre glace puis les coller.

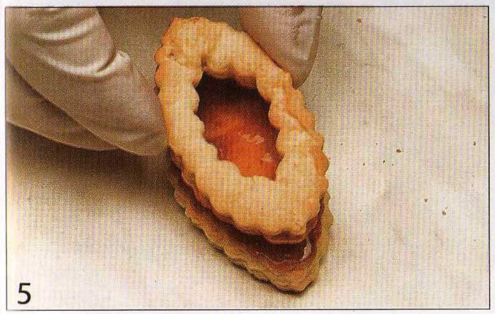

1

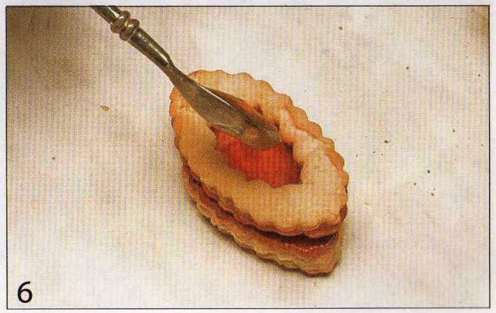

2


3


4




5


6

Halwet El Khebizate

La pâte :
- 225 gr de farine (SIM)
- 160 gr de margarine ramollie
- 1 jaune d'œuf
- 80 gr de sucre cristallisé fin
- Vanille
- 1 pincée de levure chimique

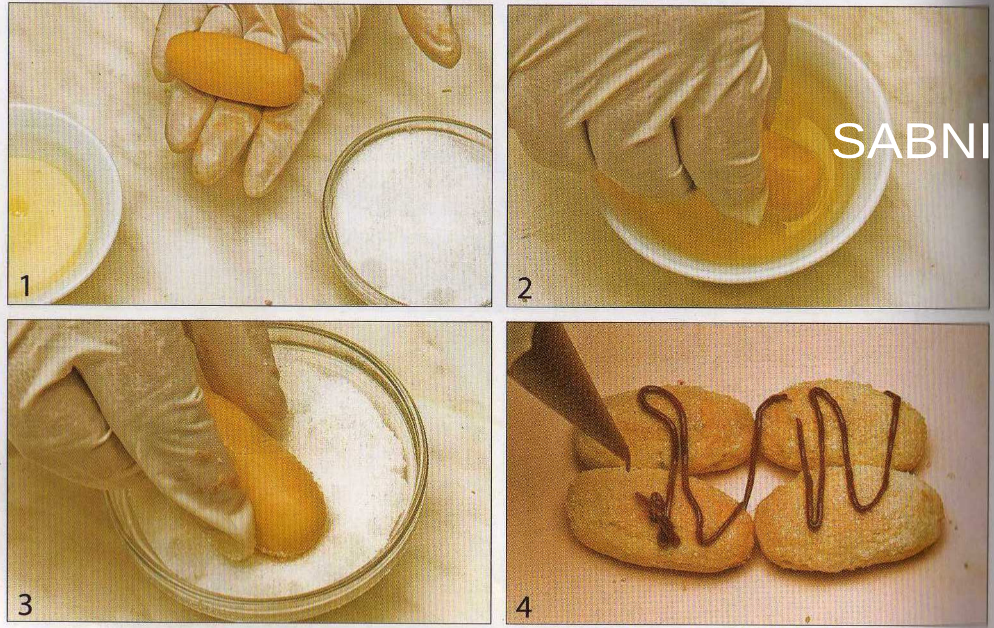
La décoration :
- 1 blanc d'œuf
- 1 tablette de chocolat noir
- Sucre cristallisé

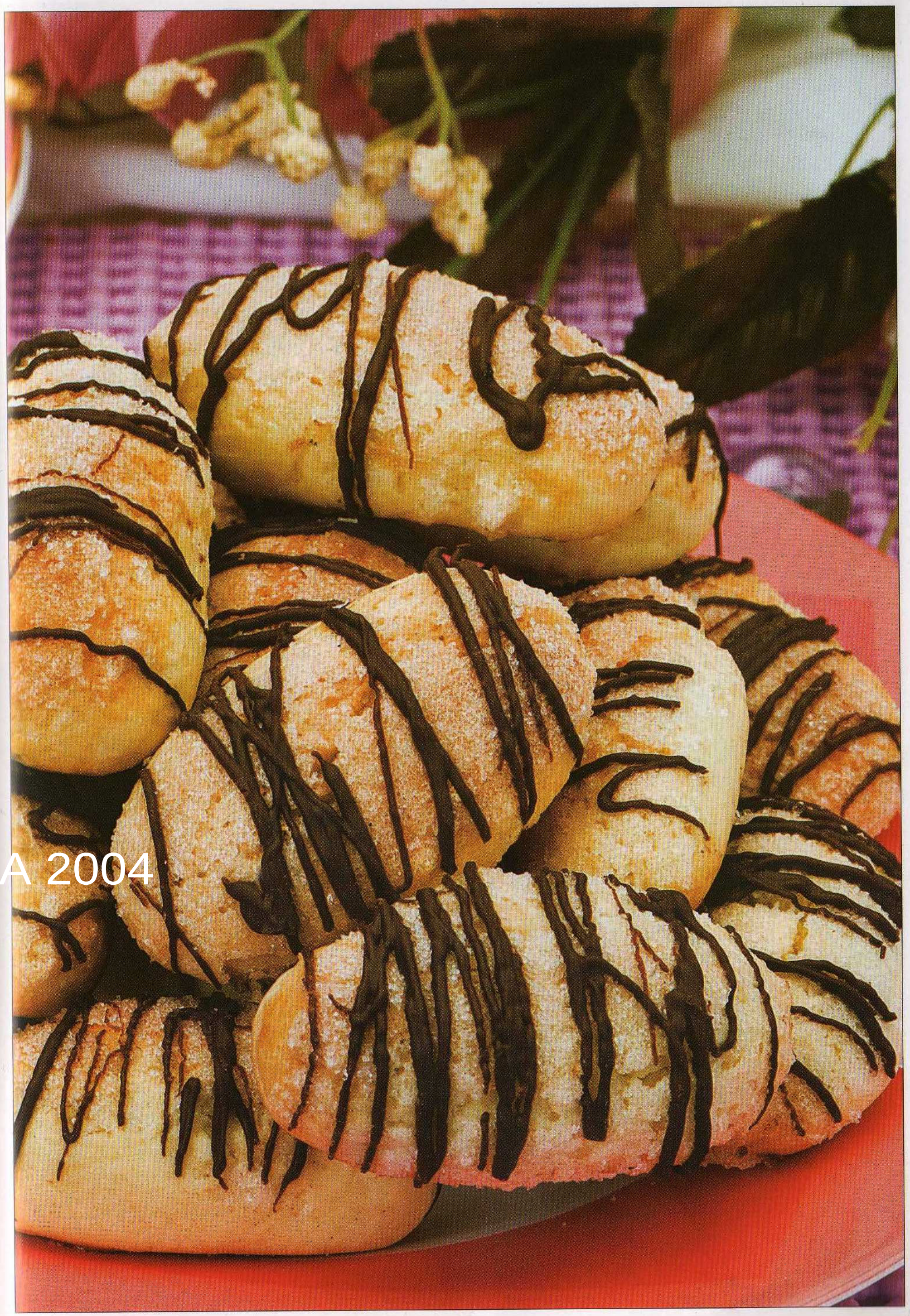
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter le jaune d'œuf et la vanille. En dernier, incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des gâteaux en forme d'une datte. Tremper la surface dans le blanc d'œuf puis faire passer dans le sucre cristallisé.

3- Enfourner à 180° pendant 15 à 20 mn.

4- Après cuisson, décorer avec des traits de chocolat fondu au bain-marie.





Gâteau de l'étoile

La pâte :
- 2 paquets de flan à la vanille
- ½ verre d'œuf
- ½ verre de sucre glace
- ½ verre de margarine fondue
- 1 sachet de levure chimique
- ½ verre de cacahuètes moulues émondées
- Zeste d'un citron
- Farine (SIM)

Le glaçage :
- 500 gr de sucre glace
- 1 C. à café de jus de citron
- Un peu d'eau

La décoration :
- Pépites de chocolat colorées
- Confiture d'abricot

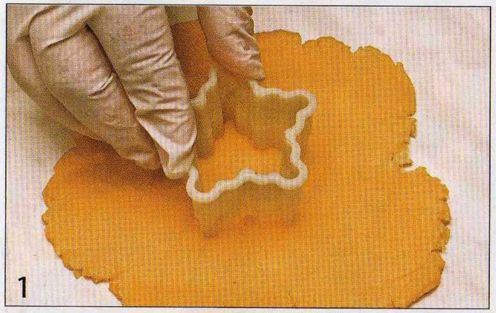
1- Préparer la pâte : mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les oeufs, le flan, les cacahuètes et le zeste de citron. Incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des étoiles à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner.

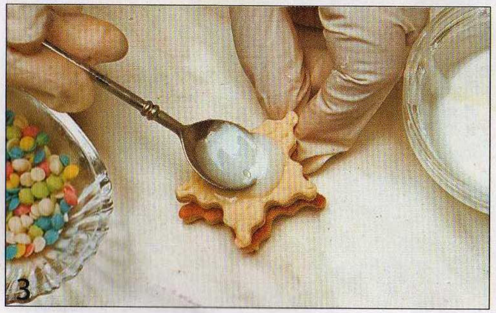
3- Préparer le glaçage : mélanger le sucre glace et le jus de citron. Ajouter l'eau pour obtenir un glaçage épais.

4- Etaler la moitié des gâteaux de glaçage puis décorer avec les pépites de chocolat. Laisser sécher.

5- Coller une étoile glacée et une autre simple avec de la confiture.


1


2


3


4



Losanges à la noix de coco

La pâte :
- 125 gr de margarine ramollie
- 250 gr de farine (SIM)
- 70 gr de noix de coco
- 70 gr de sucre cristallisé
- 1 sachet de levure chimique
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

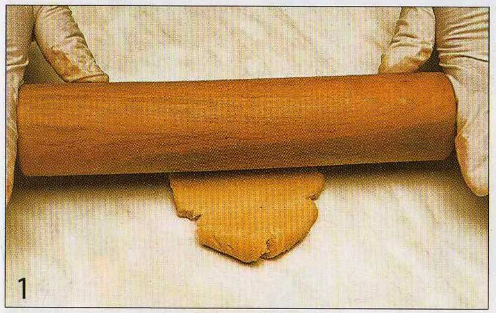
La décoration :
- 1 blanc d'œuf
- 50 gr de noix de coco grillée

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs, la noix de coco et l'eau de fleurs d'oranger. Incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, découper des losanges à l'aide d'un emporte-pièce.

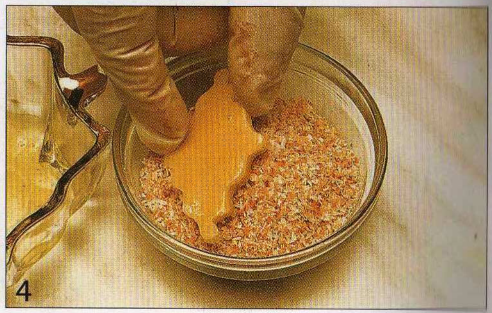
3- Badigeonner la surface de blanc d'œuf puis faire passer dans la noix de coco.

4- Enfourner jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.


1


2


3


4



Mini tartelettes farcies aux cacahuètes

La pâte :
- 250 gr de farine (SIM)
- 100 gr de sucre cristallisé
- 150 gr de margarine ramollie
- 1 œuf entier
- 1 jaune d'œuf
- Zeste d'un citron

La farce :
- 1 tablette de chocolat
- 50 à 60 gr de cacahuètes moulues

Le glaçage :
voir page 12

1- préparer la pâte : mélanger la margarine et le sucre, ajouter l'œuf entier, le jaune d'œuf et le zeste de citron. Incorporer la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

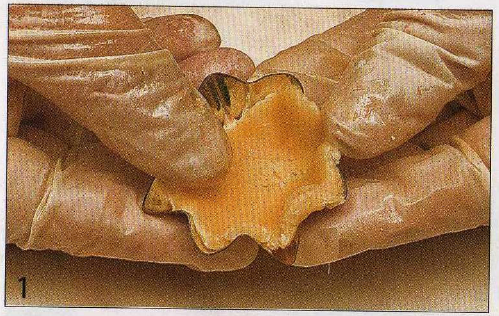
2- Préparer la farce : faire fondre le chocolat au bain-marie puis mélangez-le avec les cacahuètes pour obtenir une pâte .

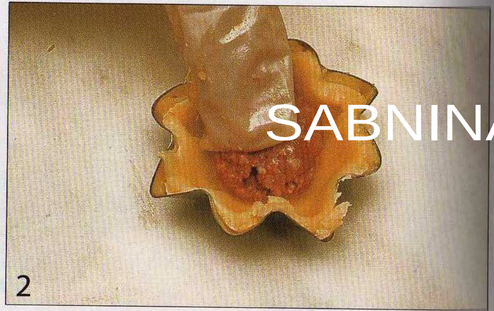
3- Abaisser la pâte, tapisser des petits moules à tartelettes. Mettre une boule de farce de la grosseur d'un pois chiche.

4- Enfourner jusqu'à ce que les mini tartelettes aient une couleur dorée.

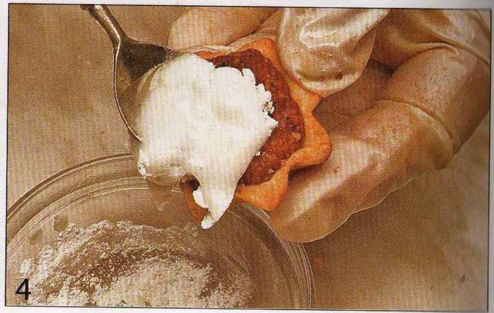
5- Préparer le glaçage : voir page 12.

6- Après cuisson, mettre un peu de glaçage sur chaque tartelette puis décorer avec le chocolat.

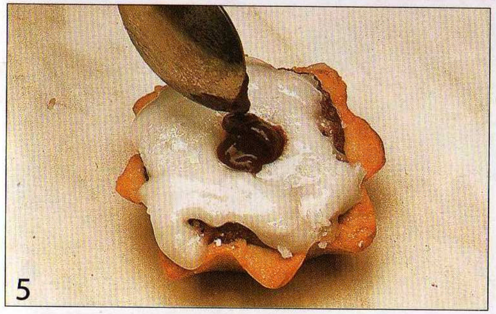

1


2


3


4




5


6

Lunes au chocolat

La pâte :
- 1 œuf
- 250 gr de farine (SIM)
- 125 gr de sucre cristallisé
- 125 gr de margarine ramollie
- 100 gr de cacahuètes moulues en poudre
- 80 gr de chocolat noir
- 1 sachet de levure chimique

Le glaçage :
- 500 gr de sucre glace
- 1 C. à café de jus de citron
- Un peu d'eau

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les cacahuètes, le chocolat noir fondu au bain marie et l'œuf. Incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant 30 mn au réfrigérateur.

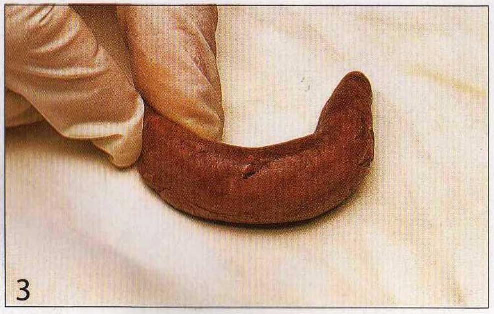
2- Sur un plan de travail, façonner des boudins de 5 à 6 cm de longueur, donner la forme de lune puis enfourner à 200° pendant 15 à 20 mn.

3- Entre-temps, préparer le glaçage : dans un récipient, mélanger le sucre glace et le jus de citron, ajouter progressivement l'eau jusqu à obtention d'un glaçage épais.

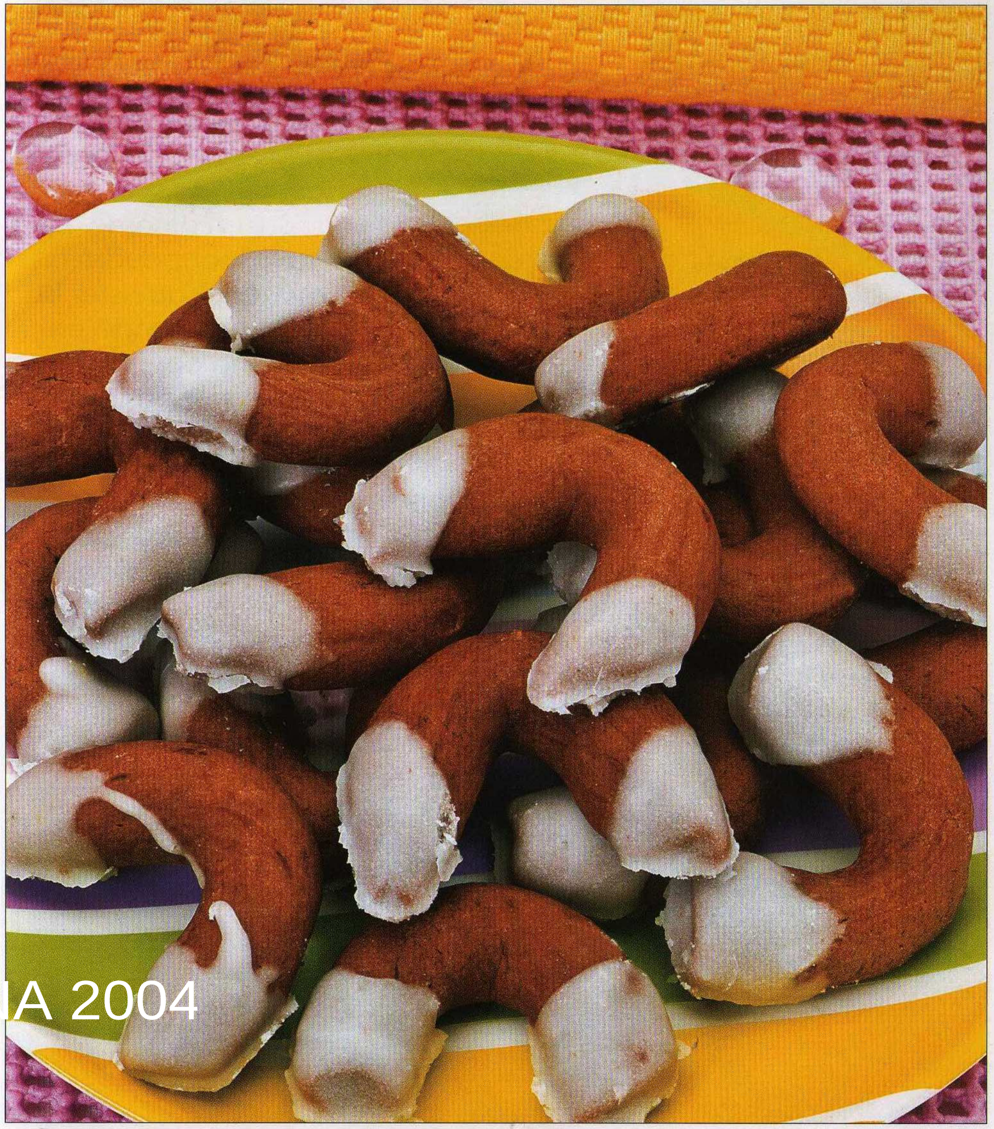
4- Après cuisson, tremper les deux extrémités du gâteau dans le glaçage puis laisser sécher.


1


2


3


4




5


6

Marguerite à la pâte d'amande

La pâte :
- **300 gr de farine (SIM)**
- **100 gr de sucre cristallisé**
- **150 gr de margarine ramollie**
- **Vanille**
- **½ sachet de levure chimique**

La décoration :
- **Confiture d'abricot**
- **Pâte d'amande verte**
- **Perles argentées**

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, le sucre et la vanille. Ajouter la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

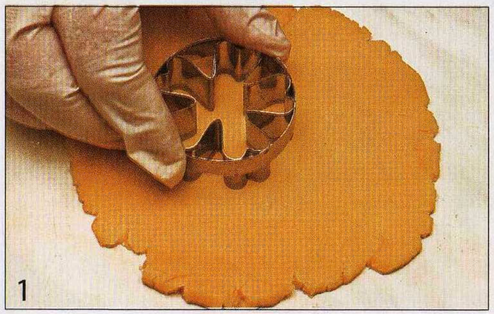
2- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper en forme de marguerite à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner à 200° pendant 15 mn.

3- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.

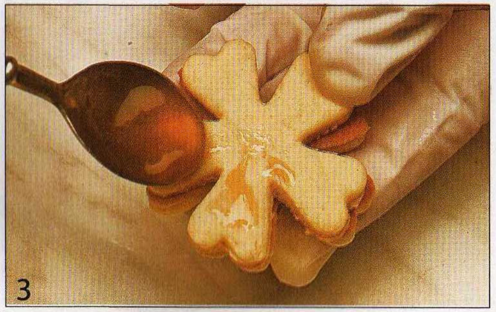
4- Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte d'amande en une fine couche, découper des marguerites avec le même emporte-pièce.

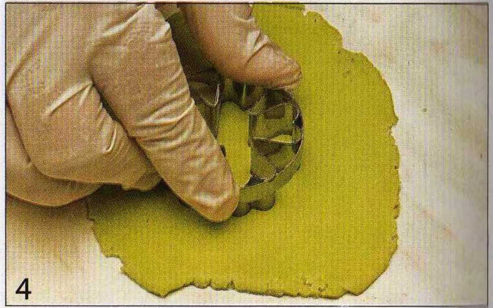
5- Badigeonner la surface du gâteau de confiture puis coller dessus une marguerite en pâte d'amande.

6- Garnir le centre des gâteaux avec les perles argentées.

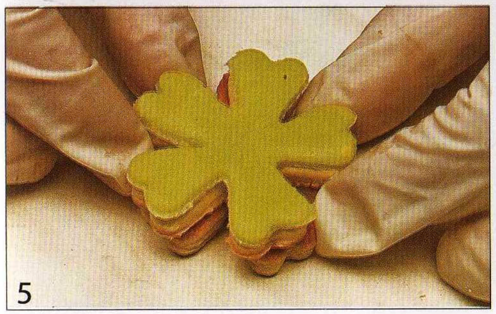

1


2


3


4




5


6

Doigts de chocolat aux gaufrettes

La pâte :
- **250 gr de margarine ramollie**
- **2 jaunes d'oeufs durs**
- **1 verre de sucre glace**
- **Vanille**
- **Farine (SIM)**

La décoration :
- **1 tablette de chocolat**
- **Gaufrettes concassées**

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter la vanille et les jaunes d'oeufs durs. Incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des petits boudins, couper des bâtonnets de 5 cm de longueur puis enfourner.

3- Après cuisson, tremper les gâteaux dans le chocolat fondu au bain-marie puis faire passer dans les gaufrettes.


1


2


3


4



Halwat El dollar

La pâte :
- Farine (SIM)
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre de maïzena
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 œuf entier
- 1 C. à café de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 75 gr de Halwet El Turk

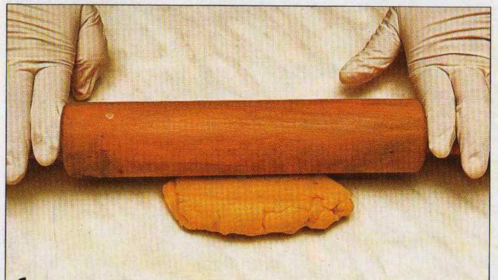
La décoration :
- Jaune d'œuf
- Confiture d'abricot

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs, l'œuf entier, la maïzena, la vanille et Halwet el Turk. Incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

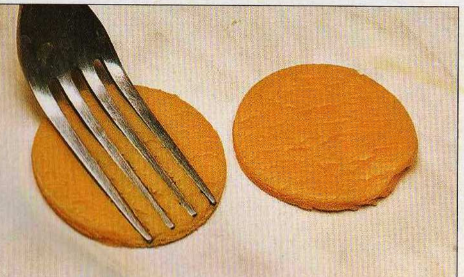
2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.

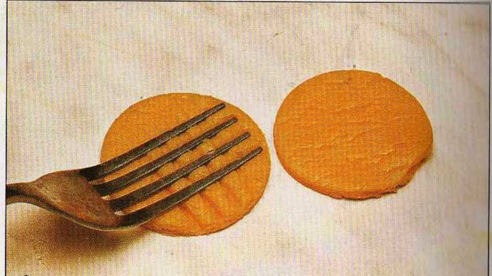
3- Décorer avec une fourchette, badigeonner de jaune d'œuf puis enfourner à 200° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.

4- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture.


1


2


3


4



Petites boules aux cacahuètes

La pâte :
- Farine (SIM)
- 3 œufs
- 250 gr de margarine ramollie
- Zeste de 2 citrons
- ½ sachet de levure chimique
- 1 poignée de cacahuètes moyennement moulues
- 1 verre de sucre cristallisé

La farce :
- Halwet El Halkoum ou Halwet El Turk

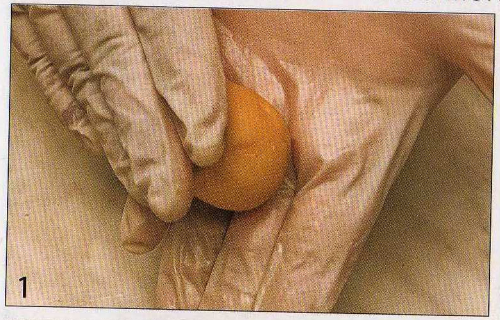
La décoration :
- Blanc d'œuf
- Cacahuètes concassées
- Halwet El Halkoum

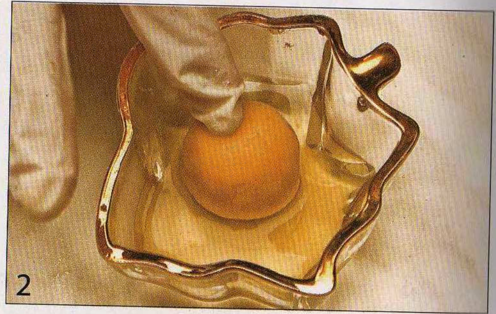
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs, le zeste de citron et les cacahuètes puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

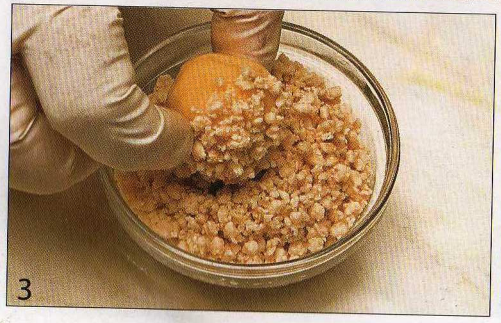
2- Façonner des boules, fourrez-les avec un petit morceau de Halwet El Halkoum (ou Halwet El Turk) puis reformez-les.

3- Tremper les boules dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les cacahuètes, décorer avec un morceau Halwet El Halkoum.

4- Enfourner à 200° jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.


1


2


3


4



Boules au chocolat

La pâte :
- **250 gr de margarine ramollie**
- **4 C. à soupe de sucre glace**
- **1 œuf**
- **4 C. à soupe de maïzena**
- **Zeste d'un citron**
- **Farine (SIM)**

La farce :
- **Halwet El Turk**

La décoration :
- **2 tablettes de chocolat**
- **Cerises confites**

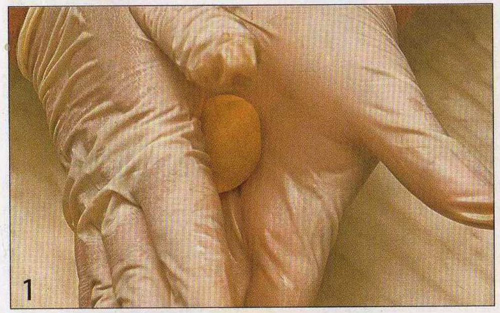
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter l'œuf, le zeste de citron et la maïzena, incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des boules, faire un petit trou au milieu puis disposer un petit morceau de Halwet El Turk. Reformer la boule.

3- Enfourner à 200° pendant 20 à 25 mn.

4- Après cuisson, tremper les boules dans le chocolat fondu au bain-marie. Laisser sécher un peu puis décorer avec une demie cerise confite.

Remarque : vous pouvez remplacer Halwet El Turk par Halwet El Halkoum.


1


2


3


4



Halwat mankoucha

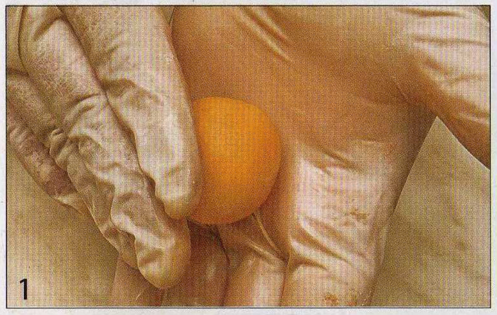
La pâte :	**- 2 oeufs**
- 250 gr de margarine ramollie	**- Farine (SIM)**
- 1 verre de maïzena	**La farce :**
- 1 jaune d'œuf	**- Halwet El Turk**
- Vanille	**La décoration :**
- ½ sachet de levure chimique	**- Sucre cristallisé coloré**
	- Blanc d'œuf
	- Perles argentées

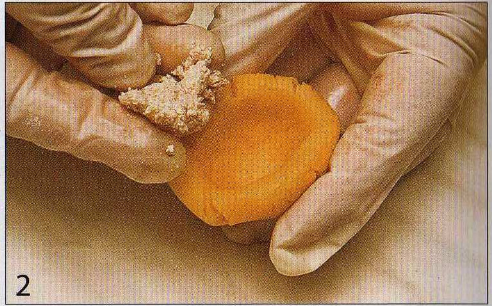
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger tous les ingrédients puis ajouter profressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

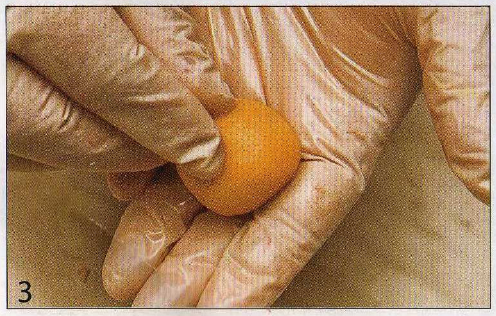
2- Façonner des boules, fourrez-les avec Halwet El Turk.

3- Trempez-les dans le blanc d'œuf, enrober de sucre cristallisé.

4- Décorer avec le naquache et une perle puis enfourner à 200° pendant 20 mn.















Sbiaâtes El Aroussa à la noix de coco

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de maïzena
- 3 jaunes d'œufs
- ½ verre de sucre glace
- Vanille
- 2 sachets de levure chimique
- Farine (SIM)

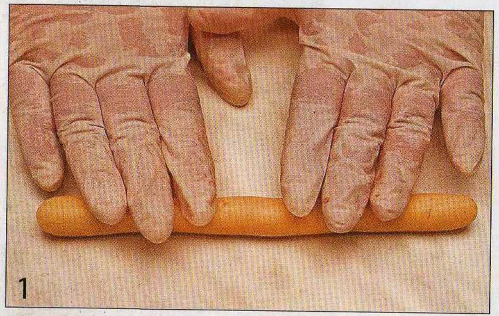
La décoration :
- Confiture d'abricot
- 100 gr de noix de coco

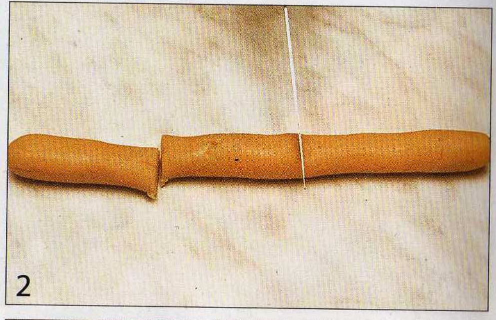
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, la vanille et la maïzena. En dernier, incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner un boudin, découper des petits bâtonnets de 3 cm de longueur puis enfourner à 180° pendant 15 mn.

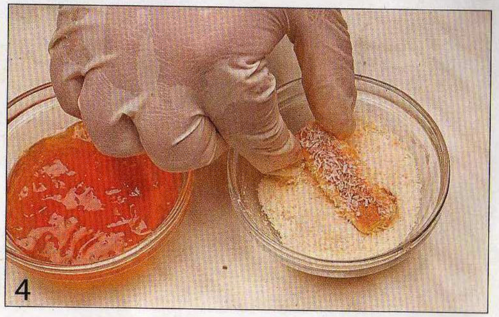
3- Après cuisson, tremper dans la confiture puis faire passer dans la noix de coco.

Remarque : si la confiture est trop consistante, ajouter 2 C. à soupe d'eau chaude puis mélanger.


1


2


3


4



Les carrés de sablés

La pâte :
- 200 gr de margarine ramollie
- 200 gr de sucre glace
- 2 œufs
- Vanille
- Farine (SIM)
- ½ sachet de levure chimique

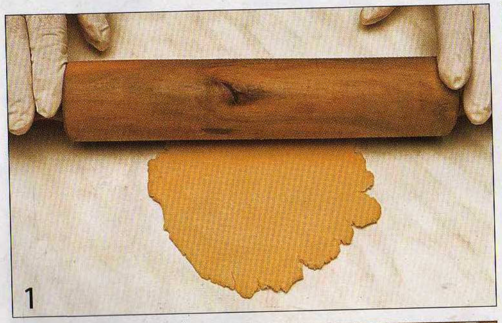
La décoration :
- 1 tablette de chocolat
- Confiture d'abricot

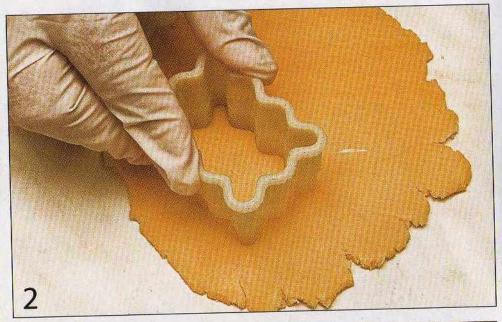
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs et la vanille puis incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des carrés à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner.

3- Après cuisson, coller les carrés avec de la confiture.

4- Décorer la surface avec le chocolat fondu au bain-marie sous forme d'une grille à l'aide d'une poche à douille ou un cornet en papier.


1


2


3


4



Petits sablés à la noix de coco

La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 2 petites boîtes de flan au chocolat
- 1 œuf
- 1 jaune d'oeuf
- ½ verre de sucre glace
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 sachet de levure chimique
- Vanille
- Farine (SIM)

La décoration :
- Confiture d'abricot
- 50 gr de noix de coco
- ½ tablette de chocolat

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter l'œuf, le jaune d'œuf, le flan, la vanille, le cacao, mélanger encore puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des cercles puis enfourner à 200°.

3- Après cuisson, coller deux à deux avec de la confiture.

4- Tremper les pourtous dans la confiture, enrober de noix de coco puis mettre un peu de chocolat fondu au centre.



1



2



3



4





5



6

Petits Tcharek

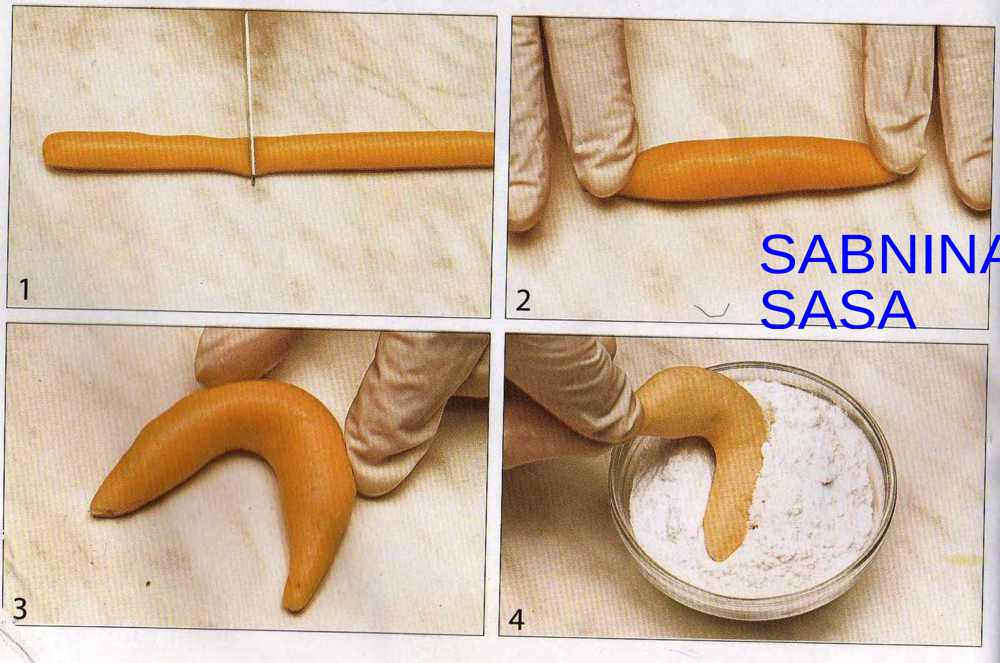
La pâte :
- 125 gr de margarine fondue
- ½ verre d'huile
- ½ verre d'eau de fleurs d'oranger
- ½ sachet de levure chimique
- 1 C. à soupe de sucre glace
- Farine (SIM)

La décoration :
- Sucre glace

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine, l'huile et le sucre. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des boudins, découper des morceaux de 6 cm de longueur, mincir les deux extrémités puis donner la forme de Tcharek. Enfourner à 200°.

3- Après cuisson, tremper les gâteaux dans le sucre glace.





Petits fours aux grains de sésame

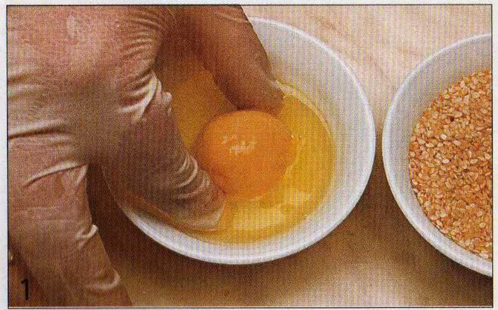
La pâte	**- Farine (SIM)**
- 250 gr de margarine ramollie	**La décoration :**
- 3 C. à soupe de grains de sésame grillés et moulus	**- 50 gr de grains de sésame**
- 1 verre de sucre glace	**- 1 blanc d'œuf**
- 2 oeufs	**Le glaçage :**
- 1 jaune d'œuf	**- Sucre glace**
- 1 sachet de levure chimique	**- Eau de fleurs d'oranger**
	- Arômes
	- Colorants alimentaires

1- Préparer la pâte : mélanger la margarine et le sucre, ajouter les grains de sésame, les oeufs entiers et le jaune d'œuf, mélanger puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

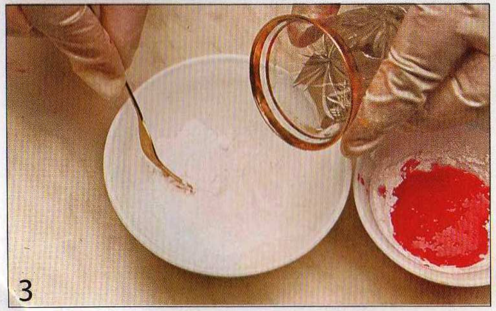
2- Façonner des petites boules de pâte, trempez-les dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les grains de sésame. Faire un petit trou au milieu de chaque boule à l'aide du petit doigt. Enfourner à 200° pendant 20 à 25 mn.

5- Préparer le glaçage : mélanger 1C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger + colorant alimentaire + l'arôme et le sucre glace pour obtenir un glaçage épais de différentes couleurs.

6- Après cuisson des gâteaux, remplir les trous avec le glaçage.















Gâteau de lingots

La pâte :
- 125 gr de cacahuètes grillées et moulues non-émondées
- 250 gr margarine ramollie
- 125 gr de sucre glace
- Farine (SIM)

La décoration :
- Confiture d'abricot
- Perles ou noisettes

Le glaçage :
- 2 tablettes de chocolat
- 20 gr de margarine (facultatif)

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre puis incorporer les cacahuètes et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte pièce puis enfourner.

3- Après cuisson, coller les ronds deux à deux avec de la confiture.

4- Tremper la surface et les bordures du gâteau dans le chocolat fondu au bain-marie.

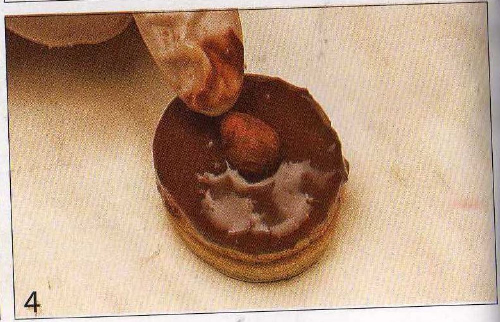
5- Décorer avec une noisette ou une perle.

Remarque : vous pouvez ajouter la margarine pour faire fondre le chocolat comme vous pouvez ne pas la mettre.


1


2


3


4



Gâteau de tresse

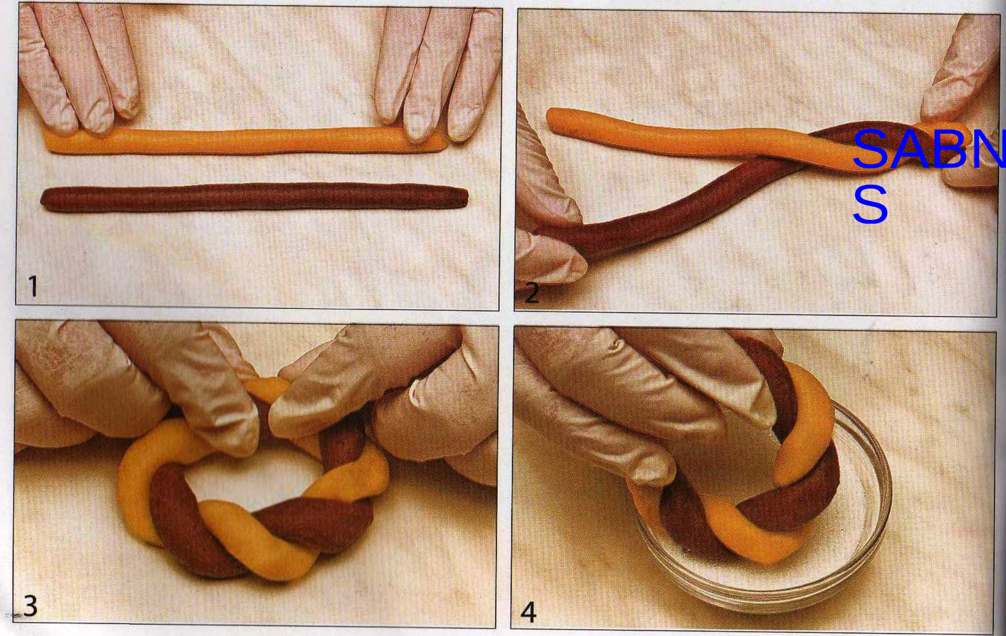
La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 120 gr de sucre glace
- 3 oeufs
- Zeste d'un citron
- 1 sachet de levure chimique
- 2 C. à soupe de cacao
- Farine (SIM)

La décoration :
- Sucre cristallisé

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les oeufs, le zeste de citron et la levure. Diviser le mélange en deux parties puis ajouter à l'une le cacao et ramasser les deux pâtes chacune à part en incorporant progressivement la farine.

2- Façonner deux boudins (marron, blanc) puis tressez-les. Découper des morceaux de 10 à 12 cm de longueur.

3- Façonner des kikaâte, tremper la surface dans le sucre puis enfourner à 200° pendant 20 mn.





Gâteau de datte à la noix de coco

La pâte :
- **1 verre de margarine fondue**
- **1 verre de sucre glace**
- **½ verre de noix de coco**
- **½ verre de cacahuètes moulues**
- **3 oeufs**
- **1 sachet de levure chimique**
- **250 gr de farine (SIM)**

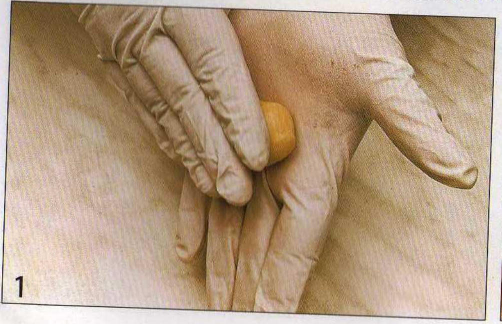
La décoration :
- **2 tablettes de chocolat**
- **50 gr de noix de coco**

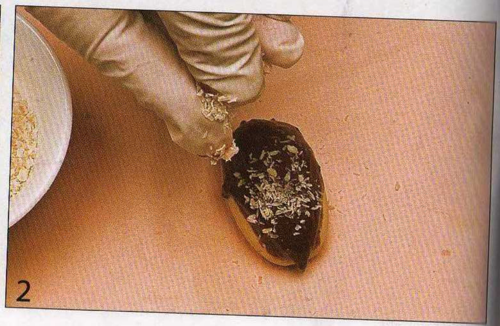
1- Préparer la pâte : dans une terrine, travailler en pommade la margarine et le sucre. Ajouter les oeufs, la noix de coco et les cacahuètes, mélanger encore puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des gâteaux en forme de dattes, enfourner à 200°.

3- Après cuisson, tremper la surface dans le chocolat fondu au bain-marie. Laisser un peu sécher puis saupoudrer de noix de coco.

Remarque : lorsque vous faites fondre le chocolat au bain-marie, il ne faut surtout pas que l'eau se mélange au chocolat.


1


2



Sablés aux gaufrettes

La pâte :
- **250 gr de margarine ramollie**
- **1 verre de sucre cristallisé**
- **1 verre de cacahuètes moulues**
- **1 jaune d'œuf**
- **Farine (SIM)**
- **½ sachet de levure chimique**

La décoration :
- **Confiture d'abricot**
- **L'arôme d'abricot**
- **Gaufrettes concassées**

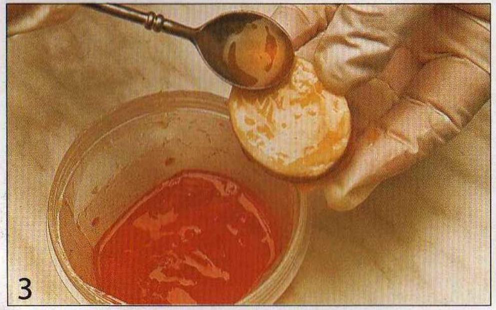
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter le jaune d'œuf et les cacahuètes puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

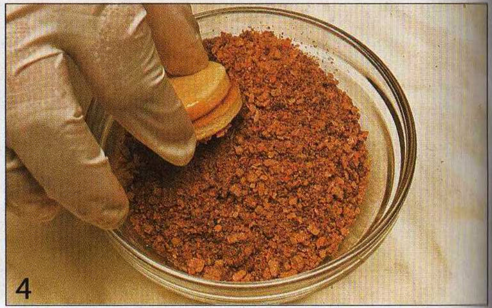
2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner.

3- Après cuisson, coller les ronds deux à deux avec de la confiture. Badigeonner la surface et les pourtours de confiture mélangée avec l'arôme puis faire passer dans les gaufrettes.


1


2


3


4



Gâteaux aux grains de sésame

La pâte :
- 200 gr de grains de sésame finement moulus
- 100 gr de cacahuètes moulues
- 300 gr de sucre glace
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 200 gr de margarine ramollie
- Farine (SIM)

La farce :
- Halwet El Halkoum

La décoration :
- Sucre glace

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre, ajouter l'œuf, les cacahuètes, les grains de sésame et l'eau de fleurs d'oranger puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des boules, farcir avec Halwet El Halkoum, enrober de sucre glace puis enfourner à 170° pendant 10 mn.


1


2


3


4



Les chaussons

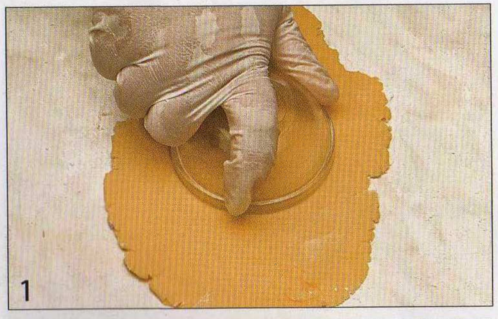
La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de smen fondu
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger

La farce :
- Cacahuètes
- Sucre cristallisé
- Eau de fleurs d'oranger
- Cannelle

La décoration :
- 2 tablettes de chocolat
- Amandes effilées grillées

1- Préparer la pâte : mélanger tous les ingrédients puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2- Préparer la farce : mélanger tous les ingrédints puis ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger.
3- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds.
4- A l'aide d'un emporte-pièce spécial coca, mettre un rond et un peu de farce puis fermer. Enfourner jusqu'à ce que les gâteaux aient une couleur dorée.
5- Après cuisson, tremper la surface dans le chocolat fondu au bain -marie puis saupoudrer d'amandes effilées.

Remarque : vous pouvez remplacer la farce par Halwet El Halkoum.


1


2


3


4



Petites lunes aux grains de sésame

La pâte :
- 125 gr de sucre glace
- 125 gr de margarine ramollie
- 100 gr de grains de sésame moulus
- 1 pot de yaourt nature
- 2 oeufs
- 500 gr de farine (SIM)
- 1 pincée de levure chimique

La décoration :
- Grains de sésame
- 1 blanc d'œuf
- Sucre glace

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter les oeufs, les grains de sésame et le yaourt. En dernier, incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

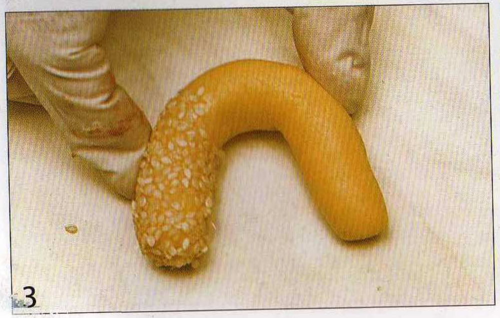
2- Façonner des boudins de 5 cm de longueur, tremper la moitié dans le blanc d'œuf puis faire passer dans les grains de sésame. Donner la forme d'une petite lune.

3- Enfourner à 200° pendant 20 à 25 mn.

4- Dès sortie du four, tremper l'autre moitié du gâteau dans le sucre glace.


1


2


3


4



Gâteau à la noix de coco

La pâte :
- 300 gr de farine (SIM)
- 100 gr de margarine ramollie
- 125 gr de sucre cristallisé
- 100 gr de noix de coco
- 8 cl de jus d'orange (ou de citron)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- Zeste d'une orange (ou d'un citron)

La décoration :
- Confiture d'abricot
- Colorant alimentaire vert
- Arôme de pistache
- 50 gr de noix de coco

1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre, ajouter l'œuf, le jus et le zeste d'orange, remuer encore. Incorporer la farine, la levure et la noix de coco jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des petites boules puis enfourner.

3- Après cuisson, coller les gâteaux deux à deux avec de la confiture puis trempez-les dans le mélange (confiture + le colorant + l'arôme).

4- Faire passer les gâteaux dans la noix de coco.


1


2


3


4




5


6

Petites boulettes

La pâte :
- **250 gr de farine (SIM)**
- **125 gr de margarine ramollie**
- **80 gr de sucre glace**
- **Vanille**
- **1 œuf**
- **80 gr de cacahuètes grillées et moulues**
- **1 pincée de levure chimique**

La décoration :
- **Sucre glace**
- **150 gr de chocolat noir**

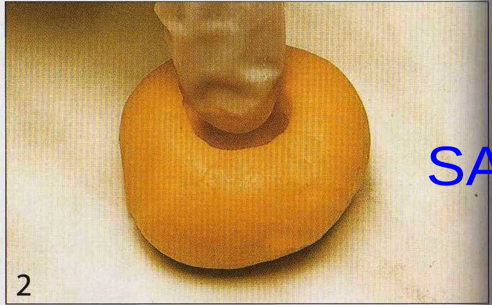
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre. Ajouter les cacahuètes, la vanille et l'œuf. Incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

2- Façonner des boules, faire un trou au milieu à l'aide du petit doigt puis enfourner à 200°.

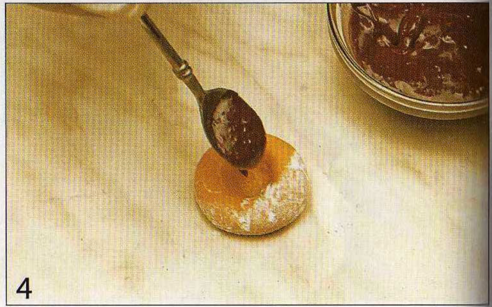
3- Après cuisson, tremper la moitié des gâteaux chauds dans le sucre glace, laisser refroidir.

4- Remplir les trous avec le chocolat fondu au bain-marie.


1


2


3


4



Gâteaux d'escargot

La pâte :	***- ½ sachet de levure chimique***
- 200 gr de margarine	***- Vanille***
- 100 gr de sucre glace	***- 2 C. à soupe de cacao***
- 2 œufs	***- Farine (SIM)***

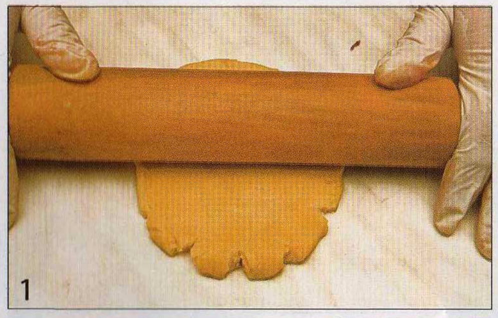
1- Préparer la pâte : dans un récipient, mélanger la margarine et le sucre glace. Ajouter la vanille, les oeufs et la levure. Diviser le mélange en deux parties, ajouter à l'une le cacao puis ramasser les deux pâtes chacune à part avec de la farine.

2- Sur un plan de travail, abaisser les deux pâtes (marron, blanche) chacune à part à 3 cm d'épaisseur.

3- Badigeonner la pâte marron d'eau à l'aide d'un pinceau puis mettre dessus la pâte blanche.

4- Rouler deux fois puis découper des morceaux de 1 cm.

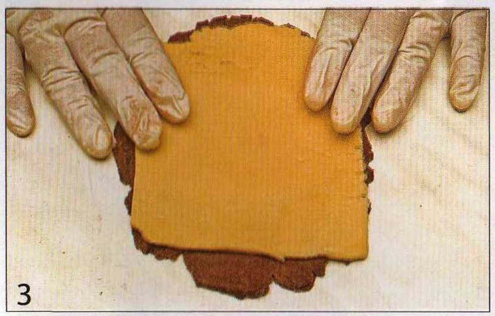
5- Retournez-les puis enfourner à 200°.



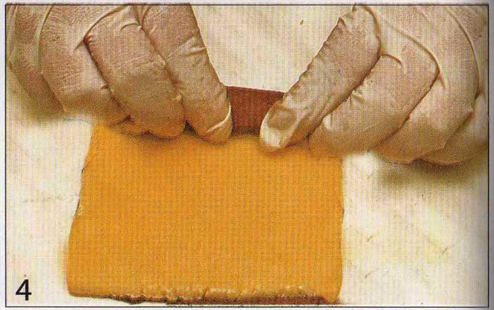
1



2

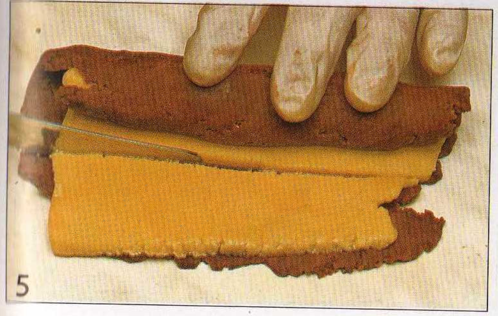


3



4





5



6

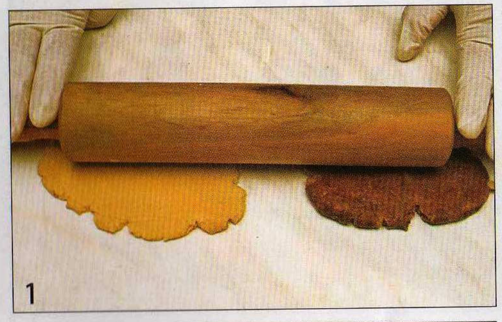
Petites galettes

- 4 oeufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1 verre de maïzena
- 2 sachets de levure chimique
- Zeste de citron
- 2 C. à soupe de cacao
- Vanille
- Farine (SIM)

1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger l'huile et le sucre, ajouter la maïzena, les oeufs, le zeste de citron, la vanille et la levure. Diviser le mélange en deux parties puis ajouter à l'une le cacao, ramasser les deux pâtes chacune à part avec de la farine pour obtenir deux pâtes (blanche, marron).

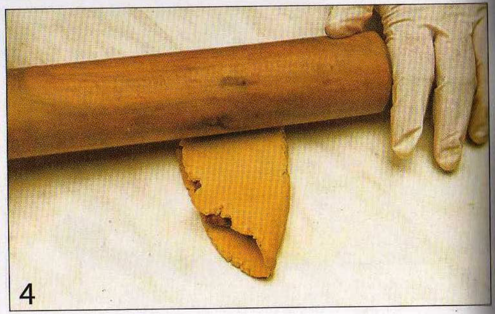
2- Sur un plan de travail, abaisser les deux pâtes chacune à part. Mettre l'une sur l'autre, abaisser et plier jusqu'à ce que vous obtenez une pâte marbrée de 1 cm d'épaisseur.

3- Découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce puis enfourner à 200° pendant 25 mn.

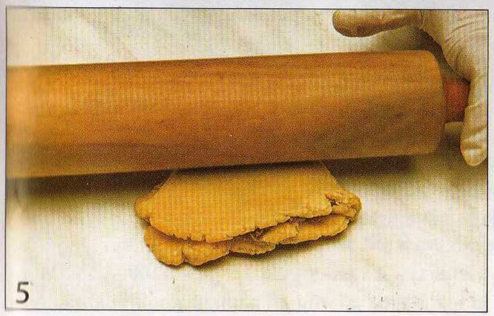

1


2


3


4




5


6

Les petits cœurs

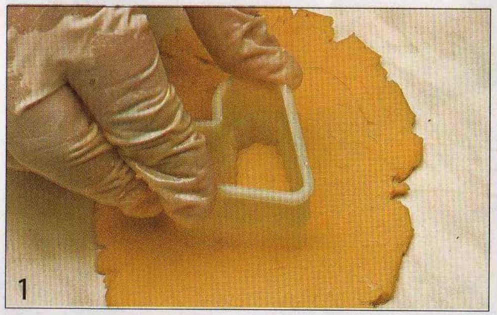
La pâte :
- 250 gr de margarine ramollie
- 1 verre de cacahuètes finement moulues
- 1 verre de sucre glace
- 2 oeufs
- Vanille
- Farine (SIM)

La décoration :
- Confiture d'abricot
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- Sucre cristallisé
- Arôme de fraises
- Colorant alimentaire rouge

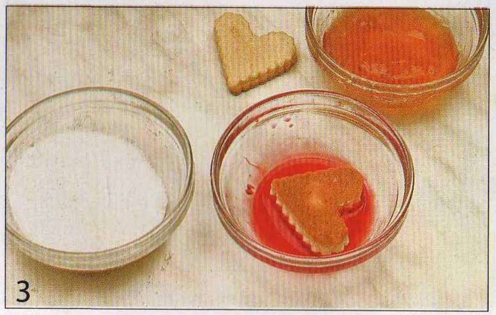
1- Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la margarine et le sucre glace. Ajouter les oeufs, la vanille et les cacahuètes puis incorporer la levure et la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

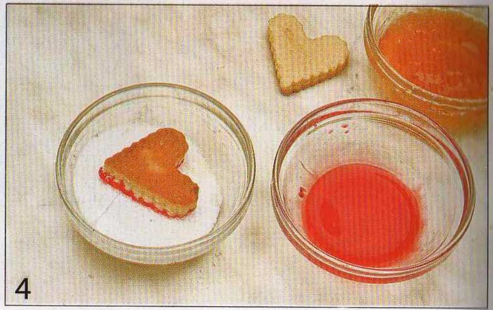
2- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur, découper des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce. Enfourner à 180° pendant 15 à 20 mn.

3- Après cuisson, tremper la moitié de la quantité des cœurs dans le mélange (eau de fleurs + arôme + colorant alimentaire) puis faire passer dans le sucre cristallisé.


1


2


3


4




5


6